

**УДК 338.448**

**Нагорняк Г.С., Малюта Л.Я., Мельник Л.М., Шерстюк Р.П.**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## **СУЧАСНЕ ПРОГРЕСИВНЕ ОБЛАДНАННЯ Й ОСНАЩЕННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Nahorniak H.S., Malyuta L.Ya., Melnyk L.M., Sherstyuk R.P.**

### **MODERN PROGRESSIVE APPOINTMENTS AND EQUIPMENT OF INSTITUTIONS OF HOTEL-RESTAURANT HOUSEHOLD**

Сьогодні вищою метою ділової активності у сфері індустрії гостинності є, передусім, задоволення потреб клієнта, а тільки потім – підвищення прибутків закладів готельно-ресторанного бізнесу. Саме таким чином можна створити основу для справжнього процвітання готельно-ресторанного підприємства в умовах жорсткої конкуренції, на ринку таких послуг. Як відомо, індустрія гостинності є одною з найбільш динамічних галузей сфери обслуговування. Сучасний розвиток індустрії гостинності спрямований на створення таких технологій, які сприятимуть збільшенню кількості клієнтів, продажів, завоюванню довіри гостя, формуванню позитивного іміджу підприємства тощо. Найпоширенішими серед них є: електронні системи управління; інтерактивний екран; системи безпеки; екологічні технології; електронне меню; QR-коди тощо. Управління будь-яким бізнесом сьогодні неможливе без активного використання інновацій у сфері інформаційних технологій менеджменту, обумовленим стрімким проникненням в усі сфери життя суспільства персональних комп'ютерів й Інтернету. Для швидкого та безпомилкового контролю операцій, повноцінного аналізу існуючої ситуації, швидкості та повноти обслуговування гостя на ресепшені, тобто для забезпечення високої економічної ефективності та високої якості послуг, неминучим і незамінним стає впровадження автоматизованих інформаційних систем управління.

На сьогоднішній день заклади ресторанного господарства займають переважне місце у порівнянні з харчуванням у домашніх умовах. Тому виникає необхідність подальшої механізації та автоматизації виробничих процесів, як основного фактору росту продуктивності праці. Промисловість створює велику кількість різних машин і апаратів для потреб закладів ресторанного господарства. Щорічно освоюються та впроваджуються нові, більш сучасні технологічні апарати, що забезпечують механізацію та автоматизацію трудомістких процесів на виробництві. Для прискорення темпів НТП у виробничих закладах велике значення набуває вдосконалення теплових апаратів, що дозволяють інтенсифікувати процеси теплового оброблення сировини за рахунок застосування нових способів нагрівання, автоматичного підтримання заданих режимів, програмування теплового процесу.

Важливим засобом прискорення науково-технічного прогресу у закладах готельно-ресторанного господарства є своєчасна модернізація обладнання, заміна застарілої техніки на сучасну, що не поступається за якістю, надійністю, металоемністю та енергоемністю кращим досягненням науки. У сучасних умовах трансформаційної економіки підвищення ефективності виробництва та конкурентоспроможності харчової продукції потребує як покращення техніко-економічних показників технологічного обладнання, так і вдосконалення системи його технічного обслуговування та ремонту. Для успішної роботи підприємства потрібен сучасний підхід, який дозволить підвищити продуктивність устаткування, усунути вузькі місця, прискорити рух потоку, знизити втрати. Для реалізації такого підходу необхідні правильні та об'єктивні виміри фактичної ефективності продуктивності та

втрат, які б базувались на точних даних. При розробленні моделей теплового устаткування велика увага приділяється скороченню тривалості нестационарного режиму. За рахунок використання інноваційних нагрівальних елементів нестационарний режим теплових апаратів (нагрівання від 20° і до 265 °С) становить лише 15 хв. (у традиційних – до 40 хв.). Ведуться розроблення моделей устаткування (теплових апаратів), що споживають менше потужності при такій самій продуктивності та габаритних розмірах.

На сучасному етапі торгово-технологічне устаткування, що пропонується різними фірмами-виробниками, значно відрізняється за якістю виробництва, ступенем автоматизації, надійності та зручності при експлуатації. Виробники устаткування використовують дорогі матеріали, сучасні засоби контролю та керування процесом, працюють у напрямку скорочень питомих витрат електроенергії. Експлуатація сучасного технологічного устаткування закладів ресторанного типу дозволяє найбільш ефективно реалізувати виробничу програму закладу при максимальній економії енергетичних ресурсів, мінімальній кількості працівників і раціональному використанні виробничих площ. Отже, вирішення цих завдань дозволить інтенсифікувати виробничі процеси на підприємствах ресторанного бізнесу, значно покращити якість власної продукції та суттєво знизити її собівартість. Міжнародний досвід успішної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства свідчить, що безальтернативний шлях виживання в умовах глобальної конкуренції побудований на інноваційній основі при активному використанні сучасних науково-технічних досягнень, а також готовності готелів та ресторанів до інновацій та нововведень. Однак, на відміну від світових тенденцій розвитку, вітчизняні готельні та ресторани підприємства характеризуються низькою інноваційною активністю через високу вартість інноваційних розроблень та відсутність адаптації підприємства до інновацій.

Актуальним на сьогодні є використання електронних системи управління, які дають можливість співробітникам готелю безпосередньо спілкуватися з користувачем через веб-сервіс, а користувачу, відповідно, отримати необхідну інформацію. Також все більшої популярності набувають електронні системи управління рестораном. Інтерактивне меню є екраном, вбудованим в стіл, за яким розташовуються відвідувачі. За допомогою меню вони можуть переглянути всі страви, представлені у ресторані, включаючи їх фотографії. Почалося все з того, що в Азії відкрився ресторан, який запропонував своїм відвідувачам замість звичайного меню інтерактивне. Інтерактивне меню представляє собою екран, вбудований в стіл, за яким розміщуються відвідувачі. Нова технологія замовлення страв за допомогою сенсорних екранів, призначена замінити не завжди ввічливих і, які порою помиляються, офіціантів. Багато аналітиків передбачають, що уже скоро всі ресторани перейдуть на інтерактивне меню, переваги яких перед стандартними просто беззаперечні.

#### **Список використаних джерел:**

1. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні [Текст] / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1 (2). – С. 331-338.
2. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства [Текст] / О. М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. – 2013. – № 16. – С. 224-228.